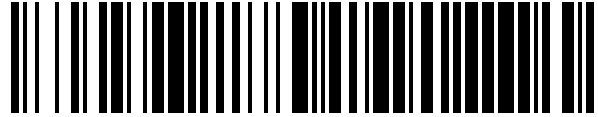


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 079 151**

21 Número de solicitud: 201330268

51 Int. Cl.:

**A47G 29/14** (2006.01)

**A23L 3/34** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**20.12.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**03.05.2013**

71 Solicitantes:

**SANZ CARMONA, Francisco (100.0%)**

**Cerezo 11**

**04620 VERA (Almería) ES**

72 Inventor/es:

**SANZ CARMONA, Francisco**

74 Agente/Representante:

**CARPINTERO LÓPEZ, Mario**

54 Título: **EQUIPO DESINFECCION FRUTAS Y HORTALIZAS**

**ES 1 079 151 U**

## DESCRIPCIÓN

Equipo de desinfección de frutas y hortalizas

### 5 **OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a un equipo de desinfección destinado al sector de restauración-hostelería y comedores colectivos, que facilite enormemente el proceso de desinfección que ha de realizarse para eliminar riesgos sanitarios durante la etapa de elaboración de comidas preparadas a base de frutas y hortalizas crudas para consumo humano.

El equipo de desinfección objeto de invención pretende solucionar las deficiencias encontradas en este proceso facilitando la implantación de una buena práctica de manipulación.

De esta forma se simplifica al manipulador de alimentos la adquisición de todos los elementos necesarios para una desinfección correcta, con un sencillo modo de empleo adaptado a sus necesidades.

### 20 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

En la fase de desinfección de frutas y hortalizas crudas para consumo humano (como por ejemplo las ensaladas, gazpachos...) debe realizarse un proceso de lavado, desinfección y aclarado de estas materias primas, para evitar el riesgo de transmisión de agentes patógenos (Salmonella, E. Coli o Listeria) a través de estos alimentos, que pueden ser causantes de graves intoxicaciones alimentarias.

Esta práctica en las cocinas tiene deficiente o nula implantación, debido entre otras cosas a que no siempre las cocinas están dotadas con los medios adecuados para realizar esta desinfección, o bien resultan engorrosos de utilizar.

Actualmente en el mercado se ofrece al manipulador los elementos necesarios para una correcta desinfección por separado, es decir, el manipulador debe buscar el agente desinfectante para hacer la disolución por un lado y por otro una cubeta adecuada al proceso y adecuar las dosis entre ambos.

También se encuentran dosificadores de agente desinfectante ya disuelto, pero necesitan instalación (anclajes a pared, acceso toma de agua...) y tienen mayor coste económico.

- 5 Esta búsqueda no siempre resulta fácil y no siempre se escoge ni la cubeta correcta (resistente agente desinfectante, graduada...) ni se sabe usar el agente desinfectante.

### **DESCRIPCION DE LA INVENCION**

- 10 El equipo de desinfección de frutas y hortalizas objeto de invención consta de tres elementos principales: producto desinfectante, cubeta, tapón dosificador.

El Agente desinfectante es específico para frutas y hortalizas, dispensado en envases de distintos tamaños, con un tapón que facilita el vertido y evita la sobredosificación.

15

La cubeta se ofrece en distintas presentaciones en función del volumen y así se evitan los frecuentes errores de dosificación que se producen, ya que habitualmente los manipuladores de alimentos no conocen la capacidad real de los envases donde realizan la desinfección.

20

La cubeta esté elaborada con un material de uso alimentario conforme a las especificaciones establecidas en la DIRECTIVA 2002/72/CE DE LA COMISIÓN de 6 de agosto de 2002 relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios, lo que evita riesgos de transmisión de sustancias migratorias procedentes del envase, que podrían resultar como consecuencia de la interacción de aquellos envases de materiales no adecuados con productos corrosivos. Su graduación facilita su uso en función del volumen de vegetales a desinfectar.

25

La cubeta va a llevar incorporada una tapadera- escurridor que evita, que al realizar el vertido necesario para eliminar la solución desinfectante, se derramen los vegetales sobre zonas o áreas de la cocina que podrían transmitirles contaminación cruzada (por ejemplo sobre fregaderos no desinfectados, mesas de trabajo...). Además esta tapadera permitiría rellenar la cubeta con agua cómodamente y facilita los aclarados.

30

- 35 El diseño de la cubeta facilita el almacenamiento en las instalaciones de la cocina (estanterías).

El dosificador del producto tiene muescas para correcta dosificación en función del volumen de agua añadido a la cubeta. Esto permite una sencilla lectura para agilizar el proceso y evita errores en la dosificación, tanto en caso de defecto de producto (no permite la correcta desinfección, permanencia de bacterias) como en el caso de exceso de dosificación (se pueden producir irritaciones en las vías digestivas de la persona que lo ingiere). Este dosificador puede ir en el propio tapón del envase o bien por separado con las instrucciones necesarias para su uso.

El equipo se presenta con cartelería adecuada (imagen y texto sencillo) para que se facilite la ubicación del mismo en un área específica de las cocinas, lejos de fuentes de contaminación y se realice acción formativa recordando la importancia de su uso (buenas prácticas de manipulación).

El proceso de desinfección quedaría completamente protocolizado, lo que facilita la implantación del Sistema de Autocontrol del establecimiento (disminución del riesgo en la elaboración de comidas a base de frutas o vegetales crudos).

### **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria, se acompañan un dibujo en el que, tan solo a título de ejemplo, se representa como se presentaría al cliente el equipo de desinfección.

Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva general del equipo de desinfección de frutas y hortalizas objeto de invención, donde se puede apreciar la cubeta de desinfección graduada con aristas curvas para facilitar la limpieza y desinfección, y asas para facilitar el manejo. La tapadera se muestra con agujeros para facilitar el escurrido de las frutas y hortalizas y evitar la recontaminación.

### **DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERIDA**

El equipo de desinfección consta de un producto desinfectante apto para uso alimenticio envasado en botella de material apto para uso alimenticio, con tapón que facilita el vertido perfectamente etiquetado con el modo de empleo y dosis.

35

Más concretamente, tal y como se observa en la figura 1, la cubeta (10) está elaborada con material apto para uso alimenticio, siendo resistente a la corrosión, transparente para visualizar el producto, graduada para facilitar su manejo, con aristas curvas para facilitar su limpieza y desinfección, y asas (11) para facilitar su manipulación.

5

La tapadera (20) va perforada mediante unos orificios (21) para eliminar el agua del aclarado fácilmente sin volver a contaminar el alimento.

10 El dosificador es de fácil lectura y adaptado a las dosis necesarias de producto. Así, se proporcionan los elementos necesarios para una correcta desinfección, facilitando al manipulador el proceso de limpieza de frutas y hortalizas, y asegurando unas buenas prácticas de manipulación evitando posibles peligros (intoxicación por extradosisificación o inadecuada desinfección del alimento por infradosificación).

**REIVINDICACIONES**

1.- Equipo de desinfección de frutas y hortalizas, caracterizado por que comprende:

- 5                   - una cubeta (10) dimensionalmente adaptada para alojar en su interior frutas u hortalizas a desinfectar, siendo dicha cubeta (10) transparente para visualizar los productos contenidos en su interior, y estando además su superficie graduada,
- una tapadera (20) que constituye el cierre superior de la cubeta (10), estando dicha tapadera (20) perforada mediante unos orificios (21), y
- 10                   - un agente desinfectante, destinado a ser introducido dentro de la cubeta (10) para la desinfección de los productos contenidos en su interior, y el cual está dotado de un elemento dosificador que facilita el vertido del mismo, evitando la sobredosificación.

2.- Equipo de desinfección de frutas y hortalizas, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la cubeta (10) es de un material resistente a la corrosión, apto para el contacto con productos alimenticios.

15

3.- Equipo de desinfección de frutas y hortalizas, de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la cubeta (10) comprende adicionalmente unas asas (11) para facilitar su manejo.

20

4.- Equipo de desinfección de frutas y hortalizas, de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la cubeta (10) presenta unas aristas curvas para facilitar su limpieza.

25

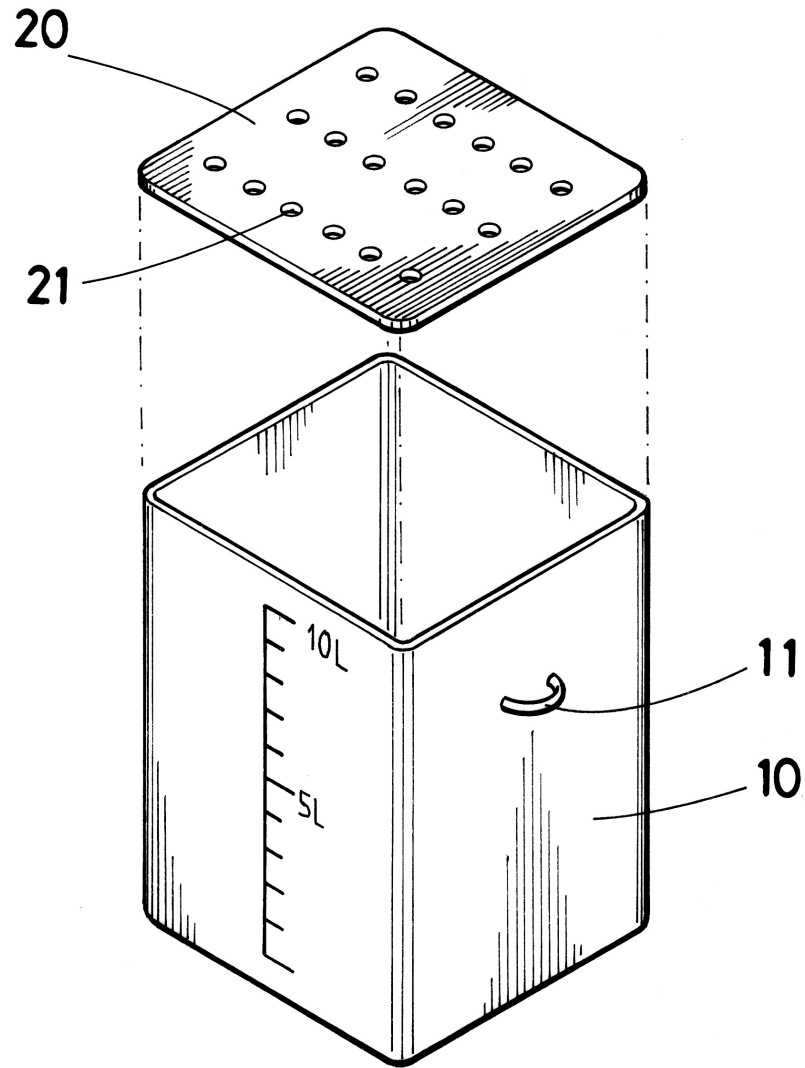


FIG.1